



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK KEŞKÜLÜ

Stefanos Yerasimos

600 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebatı yağ
500 gr. asma kabağı
1 demet maydanoz
2 soğan
400 gr. haşlanmış nohut
Karabiber
1 kahve kaşığı tarçın
Taze zencefil
Karanfil
50 gr cezeriye
Tuz

Küçük kuşbaşı etleri yağda kavurun, maydanoz ile soğanları ilave edip pişirin.
Et piştikten sonra soğanları çıkarın, soyulmuş ve kesilmiş kabakla haşlanmış ve hafif ezilmiş nohudu ekleyin.
Tuz, karabiber, zencefil ve öğütülmüş karanfili ilave edin.
Kabağın pişmesine yakın cezeriyeyi ekleyin, ateşten indirin, dinlendirin.

Not: Keşkülün, dervişlerin yemek dilendikleri ahşap kaba verilen ad olması, bunun bir halk yemeği olduğunu akla getirir. Ayrıca ne saray ne de ziyafet defterlerinde adı geçer. Ancak kabak kalyesi adıyla 14 yüzyıla ait Muntahâb-t şifâ'da sözü edilir. Bugünkü Türk mutfağına kalye adını taşımış tek yemektir, ancak ne eti ne de baharatı kalmıştır.